

Reduzir o desperdício alimentar a nível local: Uma abordagem holística para os municípios

Os elevados níveis de desperdício alimentar são o resultado direto de um sistema alimentar industrial insustentável que trata os alimentos como uma mercadoria e não como um recurso valioso. [A luta contra o desperdício alimentar exige uma abordagem sistémica](#), que abranja todas as fases da cadeia de abastecimento alimentar, desde a produção até ao consumo. Um sistema alimentar sustentável deve contribuir para a saúde, o equilíbrio ecológico, a viabilidade económica, a equidade social, a produção ética e a resiliência das comunidades.

Na União Europeia, [cerca de 58 milhões de toneladas de alimentos](#) são desperdiçadas ou perdidas anualmente. A legislação da UE, como a [diretiva-quadro](#) relativa aos resíduos, atualmente em negociação, não cumpre plenamente o [objetivo 12.3 do desenvolvimento sustentável das Nações Unidas](#) de reduzir para metade o desperdício alimentar. Por conseguinte, o papel que os municípios **podem desempenhar é fundamental para impulsionar esta mudança transformadora**.

Como é que o podem fazer? Estratégias para reduzir o desperdício alimentar a nível local

1. Reinventar os sistemas alimentares locais:

Para repensar o atual sistema alimentar e desenvolver um plano eficaz de prevenção do desperdício alimentar, as cidades devem analisar **sistematicamente os níveis de desperdício alimentar e as suas causas subjacentes**, envolvendo diversas partes interessadas na conceção de estratégias holísticas que combatam as práticas alimentares insustentáveis na sua origem. As cidades devem dar prioridade à **prevenção** e, quando inevitável, **redirecionar os alimentos** para consumo humano antes de os reciclar para alimentação animal, composto ou energia. Para serem bem-sucedidas, as estratégias de gestão dos resíduos alimentares exigem **ações coordenadas entre vários sectores**.

Paris é um bom exemplo, tendo adotado uma abordagem abrangente à redução dos resíduos alimentares através do seu Plano de Economia Circular e do seu Plano de Ação Climática. As principais iniciativas incluem a redução do desperdício alimentar nos contratos públicos, a participação das lojas e dos mercados alimentares parisienses neste esforço e a sensibilização dos cidadãos. [Prevê-se que esta abordagem crie 66 500 postos de trabalho a tempo inteiro e reduza o total de resíduos domésticos em 7%](#).

2. Estimular o sistema alimentar local:

Os municípios devem concentrar-se em **encurtar as cadeias de abastecimento** para reduzir as perdas de alimentos, diminuir os custos e minimizar as emissões. Ao apoiar iniciativas que **ligam diretamente os produtores aos consumidores**, as cidades podem fomentar as economias locais, garantir preços justos e **promover a produção alimentar urbana e periurbana**. Por exemplo, a cidade portuguesa do Porto desenvolveu uma rede de 13 hortas e gere seis mercados de produtos frescos, criando uma ligação direta entre os consumidores e os produtores locais.

Além disso, a **criação de conselhos de política alimentar** com diversas partes interessadas pode ajudar a integrar a redução dos resíduos alimentares no planeamento urbano. Em Ghent, na Bélgica, o conselho de política alimentar da cidade reúne 32 representantes de todo o sistema alimentar local, incluindo a sociedade civil, organizações agrícolas e empresários. Este esforço de colaboração levou à adoção do [Plano Climático Ghent 2020-2025](#), que se centra na transição para sistemas alimentares sustentáveis.

3. Criar um ambiente alimentar local que permita e apoie os atores a fazer mudanças positivas:

As cidades podem criar “ambientes alimentares” que **facilitem as escolhas sustentáveis**, promovendo a redução do desperdício alimentar através do **apoio a iniciativas locais** e assegurando que **os alimentos provenientes de sistemas com baixo teor de resíduos estejam acessíveis nas instituições públicas**. Para tal, é necessário atuar em várias dimensões políticas, incluindo a composição dos alimentos, a rotulagem, a promoção, o fornecimento, a venda a retalho, a fixação de preços e o comércio.

Por exemplo, o município português de Almada apoiou a cooperativa de consumidores Fruta Feia, que liga os produtores com excedentes de legumes e frutas - aqueles que não cumprem os padrões estéticos dos grandes retalhistas - aos consumidores que podem comprar cabazes de alimentos a custos reduzidos. A autarquia contribuiu com a cedência de espaços públicos para a gestão da distribuição, que atualmente funciona em 14 pontos de entrega em Portugal. Esta iniciativa ligou 307 produtores a 7.383 consumidores, evitando o desperdício de 3.336 toneladas de alimentos.

A colaboração entre os governos nacionais, as instituições da UE, as autoridades locais, as indústrias alimentares e as iniciativas comunitárias é essencial para remodelar os ambientes alimentares e promover práticas sustentáveis. Além disso, as cidades podem **tirar partido dos contratos públicos** para garantir que as empresas reduzem ativamente o desperdício alimentar e participam na redistribuição ou partilha dos restos de comida.

4. Educar e sensibilizar as principais partes interessadas:

Um dos principais obstáculos à redução do desperdício alimentar é a falta de sensibilização do público para a sua dimensão e impacto. O desperdício alimentar passa muitas vezes despercebido, uma vez que ocorre em cadeias de abastecimento interrompidas, sobreprodução e armazenamento deficiente. A nível doméstico, o desperdício é provocado por uma má gestão dos alimentos, pela confusão em relação aos prazos de validade e pela publicidade que promove o consumo excessivo. Os municípios devem liderar os esforços de sensibilização para os impactos ambientais, económicos, culturais e éticos do desperdício alimentar. Isto inclui **apoiar iniciativas da sociedade civil, encorajar as melhores práticas entre produtores e retalhistas e incorporar a educação alimentar nas escolas**.

Em Škofja Loka, na Eslovénia, um projeto-piloto revelou uma redução de 21% e 10% no desperdício alimentar num jardim de infância e num dormitório. No jardim de infância, as medidas incluíram o ajustamento da distribuição de chá e fruta e a eliminação de excedentes em guisados e sopas. No dormitório de estudantes de Škofja Loka, onde o desperdício alimentar provém principalmente de restos de pratos, as novas estratégias incluem a utilização do assistente eletrónico para uma melhor comunicação e a sensibilização dos estudantes para o cancelamento de refeições e para as preferências de porções.

5. Reciclagem de resíduos alimentares:

Quando os alimentos não podem ser consumidos, podem ainda ser valorizados através de processos de reciclagem como a compostagem ou a digestão anaeróbia, que devolvem os nutrientes ao solo. Os municípios devem melhorar os sistemas locais de gestão de resíduos para recolher e reciclar eficazmente os biorresíduos, especialmente porque a recolha de biorresíduos é agora obrigatória na UE.

Por exemplo, em 2017, a província de [Pontevedra](#), confrontada com baixos resultados de gestão de resíduos, com apenas 9% de reciclagem, lançou o programa “Revitaliza” para gerir os resíduos orgânicos através da compostagem descentralizada. O programa oferece compostagem doméstica, compostagem comunitária e pequenas instalações de compostagem com base nas necessidades locais. Em 2019, 44 dos 61 municípios tinham aderido, compostando mais de 2 000 toneladas de biorresíduos a nível local.

Em conclusão, os municípios são essenciais para o desenvolvimento de economias circulares e sistemas alimentares sustentáveis. Ao adotarem abordagens integradas e um planeamento holístico, as cidades podem reduzir substancialmente o desperdício alimentar e contribuir para comunidades mais saudáveis e resilientes. [Iniciativas bem-sucedidas em toda a Europa](#) demonstram que a prevenção dos resíduos alimentares é possível e pode produzir resultados numa série de contextos.